

ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ВЕЧЕР)

Время занятий: 19.00 — 22.30, (ПН, СР, ПТ).

Форма занятий: лекции-дегустации

Количество занятий: 50 (6 практических занятий **blind tasting**)

№	Тема занятий	Дегустация
	1. ВВОДНЫЙ БЛОК - 5 ЗАНЯТИЙ	
1	Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	нет
2	Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Факторы влияющие на рост и развитие лозы. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	нет
3	Технологии. Основы производства вина. Ключевые этапы винодельческого процесса. Схемы производства различных типов вин. Терминология	нет
4	Основы дегустационного анализа. Что такое дегустация и какие виды дегустации бывают. Правила и техника дегустации. Методики и школы дегустации. Терминология.	да
5	Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Обязательные и факультативные надписи. Особенности винных этикеток разных стран. Винный глоссарий.	нет
	2. ВИНА ФРАНЦИИ - 14 ЗАНЯТИЙ	
7	Франция - вводная лекция. История виноделия Франции. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	нет
8	Бургундия 1. История винодельческой Бургундии. География и климат. Основные зоны производства и апелласьоны. Сорты винограда. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии.	да
9	Бургундия 2. Кот де Нюи. Основные коммуны, апелласьоны и виноградники. Марсане, Фисен, Жевре-Шамбертен, Море-Сен -Дени, Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон- Романе, Нюи - Сен - Жорж, Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон- Романе, Нюи - Сен - Жорж.	да
10	Бургундия 3. Кот де Бон. Основные коммуны, апелласьоны и виноградники. Алос-Кортон, Пернан-Вержлес, Савиньи-ле-Бон, Бон, <i>Поммар, Вольне, Мерсо, Пюлиньи - Монраше, Шассань-Монраше.</i>	да
11	Бургундия 4. Маконнэ, Кот- Шалонез и Божоле. Основные коммуны, апелласьоны и вина.	да

12	Бордо 1. История развития виноделия в регионе. География и климат. Сорты винограда. Особенности винификации. Классификация 1855 года. "Ан - пример" и "пляс де Бордо". Географическое деление и иерархия вин региона.	да
13	Бордо 2. Левый берег. Основные коммуны и апелласьоны. Медок, Грав и Пессак-Леоньян. Классификации. Сладкие вина Бордо. Особенности производства. Основные апелласьоны. Ведущие Шато апелласьонов левого берега.	да
14	Бордо 3 . Правый берег. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	да
15	Долина Роны. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Апелласьоны Северной и Южной части Долины Роны.	да
16	Шампань 1. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Терминология. Классификация виноградников и вин Шампани. Рынок шампанского. Ключевые игроки.	да
17	Эльзас. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.	да
18	Долина Луары. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина.	да
19	Краткий обзор ключевых апелласьонов и малых регионов юга Франции.	да
20	Семинар: подведение итогов по французскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	3. ВИНА ИТАЛИИ - 11 занятий	
20	Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	нет
21	Север Италии. Пьемонт 1. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны, исторические области. Территория Ланге. Бароло.	да
22	Север Италии. Пьемонт 2. Барбареско. Территория монферратто. Асти и Алессандрия. Барбера. Север Пьемонта.	да
23	Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да
24	Север Италии. Регионы: Трентино А-А. Фриули. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да
25	Центр Италии. Тоскана 1. История виноделия. География и климат. Основные сорта и территории. Центральный блок земель. Вина Кьянти.	да

26	Центр Италии. Тоскана 2. Земли Монтальчино и Монтепульчано. Прибрежная Тоскана. Болгери и Маремма. История супертосканы.	да
27	Центр и юг Италии. Краткий обзор ключевых апелласьонов других регионов .	да
28	Острова. История виноделия. География и климат. Краткий обзор основных апелласьонов Сицилии и Сардинии.	да
29	Игристые вина Италии. Обзор основных игристых апелласьонов.	да
30	Семинар: подведение итогов по итальянскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	4. ВИНА ИСПАНИИ & ПОРТУГАЛИИ - 7 занятий	
31	Испания - вводная лекция. История виноделия Испании. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток. Галисия. Страна Басков.	да
32	Испания. Особенности виноделия регионов Риохи и Наварры. История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
33	Испания. Особенности виноделия регионов: Арагон, Каталония, Пenedес, Монтсант, Приорат (Кава) История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
34	Испания. Особенности виноделия региона Кастилья и Леон. История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
35	Испания. Особенности виноделия региона Андалусия (Херес), Экстремадура, Канарские острова. История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
36	Португалия. Портвейн. История. Территория производства, география и климат. Сорта. Технология производства. Классификации, особенности потребления.	да
37	Семинар: подведение итогов по испанскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	5. НЕМЕЦКИЕ СТРАНЫ - 6 занятий	
38	Виноделие Германии 1. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Сорта винограда. Законодательная база. Немецкие зекты.	да
39	Виноделие Германии 2. Основные винодельческие регионы и виноградники. Особенности климата, почв и влияние их на стилистику вина.	да

40	Виноделие Австрии. История виноделия. География и климат. Сорты винограда. Основные винодельческие регионы. Классификация.	да
41	Виноделие России 1. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Крым.	да
42	Виноделие России 2. Кубань. История виноделия. География и климат. Основные винодельческие территории. Ключевые игроки. Другие винные регионы.	да
43	Семинар: подведение итогов по российскому и немецкому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	6. СТРАНЫ НОВОГО СВЕТА - 5 ЗАНЯТИЙ	
44	Обзор виноделия Чили. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
45	Обзор виноделия Аргентины. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
46	Обзор виноделия США. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
47	Обзор виноделия ЮАР. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
48	Обзор виноделия Австралии и Новой Зеландии. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
49	Органолептика вина. Отработка навыков дегустации и терминологии согласно международной методике. Зачет по органолептике.	да
	ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН (тест 80 вопросов)	
50	Профессия сомелье. Стандарты профессии. Профессиональные конкурсы и регламенты. Техника подачи вина. Декантация. Работа с клиентами.	да